

# VIN DE FRANCE 2022

## « L'AMPHORE »

### DOMAINE LE FAY D'HOMME



**Situation :** Vincent Caillé a repris ce domaine familial en 1986. Il fait partie de cette génération de vignerons bien décidés à mener une politique qualitative sans concession. Suite à un long travail et avec un entêtement passionné, il élabore des Muscadets Sèvre et Maine de haute expression, selon les principes de l'agriculture biologique. Le

fruit de son travail et sa passion, se retrouvent également sur ses vins de Pays du Val de Loire rouges.

**Encépagement :** Abouriou 100%. Elevage en Amphore en grès.

**Terroir :** Gabbro

**Température de Service :** 16°C

**Potentiel de Garde :** 2024 à 2028.

**Observations :** Nouvelle création par le trublion Vincent Caillé, et nouvelle grande réussite ! Le choix judicieux d'un élevage en amphore patine les tanins souvent trop rustiques de l'Abouriou, et permet de faire ressortir la dimension crayeuse et minérale du terroir. Le résultat est bluffant de profondeur et de finesse. Belle découverte et superbe démonstration du talent de vinificateur des vins rouges de Vincent Caillé.

**Accords gourmands :** Aiguillette de canard sauce Foie Gras, Perdrix rôtie aux légumes oubliés...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)